









Restaurante Escolar



FUNDACION COLEGIO UIS
Servicio de Alimentos
Programación de Almuerzos

Código
PSA - 02 – R01

Mayo 28 a Junio 1 de 2018

Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30 SPA 8B	Jueves 31	Viernes 1
Sanchochito	Sopa de Verduras	Crema de Espinacas	Sopa de Lentejas	Crema de Ahuyama
Carne de Res a la plancha	Julianas de Pechuga en salsa miel mostaza	Filete de Pescado apanado con salsa tártara o Carne de Res	Pechuga a la plancha con salsa especial	Carne Desmechada
Arroz al Cilantrín	Arroz Gasparín Arveja	Arroz Perla	Arroz Nieve	Arroz Blanco
Croqueta de Yuca	Maduro al Horno	Moneditas de Plátano	Papa Criolla Dorada	Tajadas de Maduro
	Piña Oro Miel		Papaya y Fresa	
Ensalada con Aguacate		Ensalada Veraniega		Ensalada con Aguacate
Limonada Caribeña	Jugo Tropical	Jugo de Naranja	Jugo de Mora	Jugo Fresa
Postre Manzana con Masmelos	Postre Bocadillo	Postre Gelatina		Postre Mousse Combinado
OPCIONAL: Ensalada fría	OPCIONAL: Verduras al vapor	OPCIONAL: Brocoli especial	OPCIONAL: Poteca de Ahuyama	OPCIONAL: Calabacin salteado
  	Párvulos			  
Sancochito Carne de res picada Arroz al cilantrín Croqueta Yuca Aguacate Limonada Postre: Manzanas con Masmelos Opcional: Ensalada fría	Crema Verduras Pechuga Desmechada Arroz Gasparín Puré de Arveja Tajada de Maduro Piña Oro Miel Jugo Tropical Postre: Bocadillo Opcional: Verduras al vapor	Crema de Espinacas Nugets de Pescado Arroz Perla Deditos de Queso Torta de Verduras Jugo de Naranja Postre: Gelatina Roja Opcional: Brocoli Especial	Puré de Lentejas Pollo al horno Arroz Nieve Papa Criolla Dorada Papaya y Fresa Jugo de Mora Opcional: Poteca de Ahuyama	Crema de Ahuyama Torta de carne Arroz al Tomate Puré de Papa Kiwi Jugo de Fresa Postre: Torta Casera Opcional: Calabacin salteado

Nutricionista y dietista: Sandra Liliana Lizcano Torres